

Albert Biscuits

1-1½ ~~kg~~ Mehl, 125 gr Butter, 4 Eier
250 gr Zucker, Vanillin. & eine kl Prise
Salz, 1 Messerspitze Backpulver.
~~Die Butter~~ Butter wird schaumig
gerührt, die übrigen Zutaten da-
mit vermischt, & der Teig geknetet.
Wir lassen ihn etwas ruhen, wälzen
ihn ½ cm dick aus, drücken mit
dem Reibeisen Zeichen darauf,
& stechen Plättchen aus. Sie werden
in mittelheissem Ofen hellgelb
gebacken.

Quirbrötli v. Badener Kräbeln

4-5 Eier, 500 gr Zucker, 500 gr Mehl
3 Löffel Quir, eine Messerspitze Trieb-
salz oder Backpulver. Eier & Zucker
schaumig rühren, Mehl, Trieb-
salz & Quir damit vermischt & den Teig
geknetet. Wir formen davon Finger-
lange Rollen, versehen jede mit
2 Einschnitten & biegen sie um.
Wir lassen die Kräbeln wenn möglich
über Nacht stehen & backen sie
in nicht zu grosser Hitze